



Fior di grano



Scheda Tecnica

Pecorino stagionato a temperatura ideale per 9 mesi, di cui 3 nella crusca, che ne favorisce una lenta e naturale fermentazione, conferendo al prodotto un sapore delicato che lascia il palato dolcemente soddisfatto.

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale. LATTE ITALIANO
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Pasta finemente granulosa, sapore delicato, con una rada occhiellatura, di colore paglierino scuro
Stagionatura	9 mesi minimo
Scadenza	90 gg in crusca (in condizioni di temperatura e umidità controllate)
Conservazione	+12/14 °C si consiglia di tenere a temperatura ambiente 1 ora prima di consumare

Formati/Codice

CODICE	FORMATO	PESO
118	5 FORME IN CASSA DI LEGNO CHIUSA CON CERALACCA E FIOCCO	5.5/6
128	SOTTOVUOTO	1.1/1.2

MARTARELLI FORMAGGI S.r.l



Fior di grano



Tabella Nutrizionale

Per 100 gr		
	VALORE	UM
Calorie	418	Kcal
Grassi	32,9	g
Saturi	21,6	g
Colesterolo	92	mg
Sodio	422	mg
Carboidrati	0,28	g
Fibre G	0	g
Zuccheri	0,01	g
Proteine	30,02	g
Calcio	1120	mg

MARTARELLI FORMAGGI S.r.l